

ZUPPE E MINESTRE

Crema di zucca e patate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **crema di zucca e patate** è una ricetta facile da cucinare, si tratta di una crema **vellutata** a base **di zucca**, perfetta per una **cena invernale in famiglia**, o anche come primo piatto leggero in una cena tra amici.

La crema di zucca e patate è una ricetta salutare, che si potrebbe definire **light**, adatta anche per **restare leggeri** dopo un pranzo più ricco. Se vuoi una soluzione ancora più leggera ti sarà sufficiente **omettere la pancetta ed eliminare la panna** che può anche non essere sostituita visto che la **zucca frullata renderà la crema comunque vellutata**, prova e vedrai che bontà!

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, una buonissima ricetta vellutata, una crema di zucca e patate da leccarsi i baffi!

Se ami le [minestre, le zuppe e le vellutate](#), devi provare anche queste **ricette** che siamo sicuri ti piaceranno tantissimo!

[Minestrone di verdure](#)

[Zuppa di zucca e mascarpone](#)

[Passatelli in brodo](#)

[Vellutata di ceci e cipolle caramellate](#)

[Vellutata di cavolfiore](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 400 gr

PATATE 400 gr

SCALOGNO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

BRODO VEGETALE 500 ml

PANCETTA 250 gr

PANNA DA CUCINA 100 ml

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare una deliziosa crema di zucca e patate: per prima cosa sbuccia, lava e riduci a cubetti le patate e la zucca.

In una pentola fai scaldare l'olio extravergine d'oliva con lo scalogno affettato finemente.





- 2** Non appena l'olio inizia a sfrigolare unisci lo scalogno e lascialo soffriggere fino a che non diventa traslucido, infine aggiungi le verdure tagliate a cubetti.



- 3** Aggiungi il brodo e lascia cuocere il tutto, a pentola chiusa, fino a quando le verdure saranno ben cotte, ci vorrà circa mezz'ora. Trascorso il tempo di cottura previsto, frulla

tutto con un frullatore ad immersione e aggiungi la panna.





- 4 Scalda una padella antiaderente, senza aggiungere olio, falla scaldare un minuto e poi aggiungi la pancetta a cubetti e falla sfrigolare, vedrai che perderà il suo grasso nel quale si cuocerà in modo perfetto e croccante.



- 5 Servi la crema di zucca e patate in piatti individuali, fondi e aggiungi in ognuno dei cubetti di pancetta croccante, finisci con un giro di buon olio extravergine di oliva e servi la vellutata caldissima.

